RESTAURANT EGGA EISCHOLL

Ein Ort zum Geniessen, Verweilen und Feiern

Für unsere kleinen Skifahrer

Chicken-Nuggets mit Pommes frites | CHF 14.00

Portion Pommes frites | CHF 7.00

Pasta Napoli | CHF 11.50

Kleiner Auftakt für Herz und Seele

Gulaschsuppe | CHF 9.50
Herzhaft abgeschmeckt und mit knusprigem Ofenbrot zum Tunken

Walliser Hüsteller | CHF 26.00
Das Beste aus unseren Bergen: Würziges Trockenfleisch, feiner Rohschinken und Speck, dazu servieren wir Hauswurst und Bergkäse direkt aus dem Dorf

Winterliche «Alpine» Tapas | CHF 23.50
Eine bunte Variation zum Teilen & Geniessen, zusammengestellt vom Küchenteam

Unsere Herzstücke

Hausgemachter «Eischoller Alpentraum» (Cordon – Bleu) | CHF 29.00
Vom Schwein, gefüllt mit würzigem Käse und saftigem Schinken, goldgelb in der Pfanne ausgebacken, serviert mit knusprigen Pommes frites und Gemüse

Klassisch paniertes Schweineschnitzel | CHF 26.00
Zart geklopft, knusprig paniert und serviert mit Pommes frites und Gemüse

Kalbsbratwurst – der Bergrestaurant – Klassiker | CHF 23.00
Klassisch gebratene Kalbsbratwurst an einer kräftigen, dunkel eingekochten Zwiebelsauce, dazu servieren wir Rösti oder Pommes frites und Gemüse

Poulet – Geschnetzeltes «Strygge» | CHF 21.50
Zarte Pouletbruststreifen in einer Champignon - Rahmsauce, serviert mit knuspriger Rösti und Gemüse

RESTAURANT EGGA EISCHOLL

Für Käseliebhaber

Käseschnitte «Egga» mit Spiegelei & Schinken | CHF 21.50
Der herzhafte Hüttentraum: Saftiges Brot, belegt mit feinem Schinken, reichlich geschmolzenem Käse und einem Spiegelei

Birnen – Bergkäse – Schnitte *(Vegetarisch)* | CHF 20.00
Feine Süsse trifft auf würzigen Käse: Knuspriges Brot mit saftigen Birnenscheiben, reifem Käse überbacken und mit gerösteten Baumnüssen verfeinert

mit Ei | CHF 1.00

Goldgelbe Rösti – Spezialitäten

Walliser Rösti *(Traditionell)* | CHF 21.50
Außen knusprig, innen weich: Goldbraun gebratene Rösti, belegt mit edlem Rohschinken und überbacken mit reichlich geschmolzenem Käse

mit Ei | CHF 1.00

Lachs – Rösti | CHF 22.50
Rösti, garniert mit feinstem kaltgeräuchertem Lachs, Rucola und einem Klecks erfrischender Creme fraiche

Pasta

Original Schweizer Älplermagronen *(Vegetarisch)* | CHF 21.00
Älpler – Tradition pur: Makronen und Kartoffelwürfel verfeinert mit Rahm und bestreut mit knusprig-goldenen Röstzwiebeln, dazu servieren wir fruchtiges Apfelmus

Pasta Napoli *(Vegetarisch)* | CHF 18.00
Sonnengereifte Tomaten, feine Kräuter und al dente gekochte Pasta – klassisch, fruchtig und lecker

Unser Geheimtipp

Traditionelles Käsefondue «Egga» | CHF 25.00 pro Person
(auf Vorbestellung)

Cremiges Fondue aus feinsten Schweizer Käsesorten, serviert mit frischem Würfelbrot, Essiggurken und Silberzwiebel

RESTAURANT EGGA EISCHOLL

Süsse Verführungen zum Abschluss

Warmer Apfelstrudel | CHF 7.50
Mit fruchtiger Apfelfüllung und feiner Zimt Note, serviert mit warmer Vanillesauce

(Auf Wunsch mit Schlagsahne + CHF 1.00)

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern | CHF 7.50
Traum für Schokoladenliebhaber: Warmes Schokoladenküchlein mit zartschmelzendem Kern, begleitet von feiner Vanillesauce

(Auf Wunsch mit Schlagsahne + CHF 1.00)

Herkunft & Deklaration
Wir legen grössten Wert auf Transparenz und Qualität.

Fleischherkunft:

- Informieren Sie sich beim Personal
- Fleisch aus Südamerika/Australien kann mit nichthormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein

Allergien & Intoleranzen:
Liebe Gäste, informieren Sie sich bei uns über Zutaten in unseren Gerichten.

Preise: Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt

RESTAURANT EGGA EISCHOLL

Von der Sonne geküsst. Im Glas vollendet.

Walliser Weissweine

Fendant (Fils Maye) – Das Wallis im Glas
Chasselas | trocken, spritzig & mineralisch
10cl 4.10 | 50cl 18.00

Johannisberg (Fils Maye) – Der Geschmeidige
Sylvaner | mild, fruchtig & füllig
10cl 4.20 | 50cl 19.00

Cuvée N°1 Assemblage (Seewer) – Die feine Perle
Muscat, Chardonnay & Johannisberg | elegant, floral & spritzig
75cl 33.00

Walliser Rotweine

Dôle (Caves Montani) – Die Walliser Seele
Pinot Noir & Gamay | harmonisch, beerig & ehrlich
10cl 4.10 | 50cl 18.00

Pinot Noir (Caves Montani) – Der Charaktervolle
Blauburgunder | samtig, fruchtig & tief
10cl 4.20 | 50cl 19.00

Positivo (Seewer) – Der Optimist
Assemblage Rouge | kraftvoll, fruchtig & modern
37.5cl 19.00 | 75cl 36.00

Cornalin (Caves Montani) – Der Exklusive
Landroter | farbstark, würzig & langlebig
75cl 36.00

Walliser Rosé Weine

Rosé (Fils Maye) – Der Gesellige
Gamay | fruchtig & frisch
10cl 4.10 | 50cl 18.00

Chapeau Blanc de Noir (Seewer) – Der Unbeschwerte
Pinot Noir | erfrischend & lebendig
10cl 4.20 | 50cl 19.00